LAGALIZIA

# SETTEMBRE

## PRANZI DOMENICALI

Scorri il carosello e scopri il menù

# MENU' SETTEMBRE

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL MESE

**ENTRE' DI BENVENUTO**
Crostini della Tradizione con Patè di Fegato e Cipolla caramellata

**ANTIPASTI**
FLAN di ZUCCA
Zucca, crema di Grana Padano Dop

Gran Selezione di SALUMI NOSTRANI di Suino
Crudo, Pancetta, Salame, Mortadella, Pancetta
Selezione di FORMAGGI DOP del Territorio e di Cascina
Grana Padano, Zola naturale, Casera
Giardiniera di Verdure in Agrodolce
Tartare di Manzo Limousine, gocce di maionese

Cestino di Pane del Fornaio con le Farine del Parco Ticino

**PRIMO**
RISO CARNAROLI originale della Galizia
Ortiche, fusa di Scimudin, Polline

**SECONDO**
ARROSTO di Manzo Limousine delle nostre Cascine
Fondo bruno, Patate speziate al forno, Spuma di Fichi, Lardo, Uva passa

**SORBETTO**
Di nostra produzione ai Frutti della Galizia

**DOLCE**
CROSTATA REVERSE
Namelaka al Cioccolato bianco

**Bimbi 1-3 anni**
Prosciuttino, Pasta corta ragù o bianca, Gelato

**Bimbi 4-10 anni**
Antipasti come adulti, Pasta corta ragù o bianca, Gelato

Variazioni per persone con intolleranze e vegetariane

LAGALIZIA

## MENU' DEL MESE

Prezzi a persona

**€ 40** la domenica a pranzo
**€ 42** gli altri giorni della settimana (solo su richiesta e gruppi >12 adulti)

**€ 18** bimbi 1-3 anni
**€ 28** bimbi 4-10 anni

**€ 5** per TORTA da CERIMONIA in sostituzione del dolce del menù

Bevande tutte escluse

## APERITIVO DI BENVENUTO

SPUMANTE BRUT metodo Charmat O.P.
APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
**€ 7 al calice**

## BEVANDE della CASCINA

**proposte solo per gruppi**
VINO BIANCO: Pinot Grigio "I Leprotti" Oltrepò Pavese
VINO ROSSO: Bonarda ferma "La Mucca Rossa" Oltrepò Pavese
(1 Bt. vino di vino bianco o rosso ogni 4 persone)
ACQUA MINERALE Naturale e Gassata e Caffè
**€ 10 a persona**
con Calice di MOSCATO o SPUMANTE BRUT O.P.
**€ 13 a persona**

## BEVANDE ALLA CARTA

VINI di LOMBARDIA Bianchi, Rosati, Rossi, Spumanti
**proposti come da CARTA dei VINI**

**Acqua Minerale** Naturale e Gassata in bt. da 0.75 Lt proposta a € 4
**Bibite** da 0.33 Lt proposte a € 4
**Birre** Agricole del Parco in bottiglia da 0.33 Lt proposte a € 7
**Caffè** al tavolo proposto a € 2
**Digestivi** proposti a partire da € 4

Per gruppi, al momento della prenotazione, è richiesto di indicare se si desiderano le bevande alla carta o le bevande della cascina. in assenza di preventiva comunicazione le bevande saranno alla carta.

Non è possibile portare bevande dall'esterno

LA GALIZIA

**CARTA DI ORIGINE E SOSTENIBILTA':**
I piatti dei menù vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e del territorio. Le **produzioni agricole** sono **attuate in modo sostenibile** prestando particolare attenzione all'ambiente ed agli animali.

La **Carne** cucinata proviene dal **nostro allevamento di Bovini razza Limousine** sito nelle due Cascine Gallarata e Croce nel comune di Robecchetto con Induno nel Parco del Ticino. L'allevamento è operato secondo la tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati e da miscele di cereali.
Il **Riso** Carnaroli viene coltivato sui nostri terreni del comune di Rosate nel Parco Agricolo Sud Milano.

**Verdure, latticini, salumi** e **vini** provengono da aziende agricole del territorio per offrire ai nostri ospiti la migliore selezione delle materie prime ed il miglior gusto nel piatto.

Acqua, terra, luce, spazio, energia ... questo e molto di più è **Cascina Galizia**.
Non solo un agriturismo nel Parco del Ticino, ma una vera e propria **esperienza per la mente e per il cuore**.

**ORARIO SERVIZIO PRANZO DOMENICALE:**
**Inizio servizio ORE 13.00 - Termine servizio e disponibilità spazi ORE 16.00-16.30**
Per gruppi, con numero ospiti adulti maggiore a 12, possibilità di proporre il menù del mese anche in altri giorni della settimana previa prenotazione e accordi sull'orario.

**PRENOTAZIONI**
www.agriturismolagalizia.it
0331 874964 - 335 1205168
info@agriturismolagalizia.it

**INFORMAZIONI SULLE PRENOTAZIONI**
All'atto della conferma di prenotazione, per gruppi, si chiede un **ACCONTO**, non rimborsabile, di 10 € a persona e di fornire il numero esatto di ospiti con indicazione di eventuali bambini e/o persone con intolleranze o specifiche esigenze alimentari.
Per ogni modifica del numero di ospiti, per non perdere l'acconto versato, è richiesto di darne comunicazione almeno un giorno prima.

**La TORTA**, quando richiesta, **è proposta in sostituzione del dolce** previsto nel menù.

Per non creare code alla cassa, **non sempre è possibile fare conti separati**, pertanto si chiede di organizzarsi in tal senso .

LAGALIZIA